

Transfronteiriza com selección de garrafas aportadas por HG&T
MARTÍN CÓDAX TAMBÉM TRIUNFOU
 NUNHA CATA NO MERCADO DO VINHO EN CASCAIS

LISBOA. Por André de Quiroga*

Vinte e seis referencias de vinhos brancos de Portugal e da Galiza estiveram en prova em duas sesións, a 29 e 30 de Abril, no Mercado do Vinho, em Cascais, onde se realizaram dúas provas, una para profesionais de hostelería, e outra para bloggers e críticos portugueses. Esta iniciativa, que contou com o soporte de HG&T e da Forza Motriz, dá continuidade ao proxecto das Catas Transfronteiriças Norte de Portugal-Galiza, que se vem realizando á mais de una década em Portugal e España. Cascais, símbolo do luxo e sofisticación em Portugal foi desta vez o palco escollido. Esta prova surgiu através de un convite de Tomás Caldeira Cabral, responsable polo Mercado de Cascais. A liña de Cascais, com o casino e as grandes mansões de veraneio da aristocracia e da alta finanza europeias sempre se destacou no panorama balnear português. A familia real portuguesa passava férias em Cascais, e durante e depois da segunda Guerra, vários monarcas viveram aquí, o que atraía a zona un tipo de clientela de alta gama, juntamente com a frecuencia do Casino do Estoril. Aliás, os Borbóns tiveram residencia permanente nesta zona durante varios anos. Outra razón invocada é a tradición gastronómica da liña de Cascais, onde os empresarios galegos jogaram un papel determinante, com espaços como o Mónaco e o Muxaxo. Posteriormente, também através de investidores ligados á fa-

mília Ho, proprietária do Casino do Estoril, abriu a Fortaleza do Guincho, integrada na cadeia Relais & Châteaux, onde o chef Antoine Westermann,

Nos dois painéis participaram 40 provadores, divididos em dois grupos: bloggers e críticos a 29 e a 30 profesionais de sala e cozinha, enólogos e

re de la Moreira 2015, Bernon 2015, Eidosela 2015, Señorío de Rubiós 2015, Namorío 2015, Laxas 2015, Martín Códax Lías 2012, e La Mar Caiño Branco, com un predomínio dos alvarinhos das Rías Baixas. De Portugal estiveram vinhos de Lisboa, Setúbal, Bairrada, Tejo, Dão e Douro.

A prova foi claramente dominada pelos vinhos galegos, tendo o Martín Códax Lías 2012 ganhado o primeiro lugar. O segundo coube a un vinho português, da Região dos Vinhos Verdes, Casa do Capitão Mor, também un monovietal de alvarinho, da produtor Casa de Passos. Santiago Ruiz, Leirana Genoveva, D. Pedro de Soutomaior, Tricó e Señorío de Rubiós foram os outros vinhos mais bem classificados nesta prova que terá seguimento em Cascais em 2017.

*N da D. Recuperamos esta crónica do noso correspondente na capital lusa –súa publicación puntual tivo que ser aplazada por problemas técnicos– dando novas do resultado e alcance da prova transfronteiriça celebrada o ano pasado en Cascais, á que HG&T colaborou xestionando o aporte de determinadas garrafas seleccionadas conxuntamente con Forza Motriz, en función do perfil predefinido da convocatoria. Polas súas connotacións semella merecer agora divulgación oportuna.

antigo presidente da Chambre Syndicale de Haute Cuisine Française, ganhou una estrela Michelin. Durante anos, em Cascais existiam dúas estrelas Michelin, na Fortaleza e no Porto de Santa Maria, as únicas na região de Lisboa. Tudo isto faz de Cascais o local ideal para divulgar os vinhos galegos.

sommeliers. As provas foram orientadas por André Figuiña, sommelier do restaurante Feitoria de Lisboa, detentor de una estrela Michelin.

Da Galiza estiveram os seguintes vinhos: Leirana Genoveva 2014, Santiago Ruiz 2015, D. Pedro de Soutomaior 2015, La Trucha 2015, Tricó 2012, To-

29 - 30 abril e 1 maio

MERCADO do VINHO

MERCADO DA VILA . CASCAIS

6ª 16h - 22h sáb 10h - 22h dom 10h - 20h

- Provas comentadas
- Degustações
- Gastronomia
- Harmonizações
- Música



MAIS INFORMACÃO
www.cascais.pt

Patrocínio Parceiros
SAGRES COMISSÃO DE PORTUGAL SAPO SIEMENS

CASCAIS
Tudo começa nas pessoas

MERCADO DA VILA CASCAIS

'16



HOSTED BUYERS DE 12 PAÍSES EN VINIS TERRAE



"Hosted buyers" de más de una docena de países (Alemania, Australia, Bélgica, Brasil, Canadá, Colombia, Estados Unidos, México, Panamá, Perú, Polonia y Suecia), estarán presentes en Vinis Terrae, 7º Salón del Vino y Licores Gallegos de Calidad, que se celebrará en Expoureuse los días **3 y 4 de abril**. A ellos hay que añadir los compradores nacionales procedentes de comunidades como Cataluña, Euzkadi, Baleares o Madrid.

El programa incluirá dos catas comentadas (una de blancos y otra de tintos) de los vinos reconocidos con los Premios Acios en las Catas oficiales de la Xunta de Galicia, y otra más de los licores y aguardientes premiados con el "Pote de Ouro" y "Pote de Prata".

Además, entidades como la Asociación Gallega de Enólogos organizará una cata de vinos tintos monovietales de Galicia y colaborará con la Estación de Viticultura e Enología de Galicia (EVEGA) en la organización de la cata comentada de los vinos premiados en el "Certame de Brancos Galegos". Como entidad integrada en el comité asesor, la EVEGA presentará además un monográfico y también su Programa de Recuperación de Variedades Autóctonas.

Vinis Terrae volverá a contar con un Túnel del Vino; maridajes de licores y aguardientes de Galicia con otros productos alimentarios de calidad reconocidos con D.D. O.O. ó I. X.P.



CRAE GA

Consello Regulador de Agricultura Ecolóxica

Alimentos ecológicos, bos para a natureza, bos para ti.



10 razóns polas que consumir ecolóxico

1. Non conteñen aditivos sintéticos
2. Non conteñen pesticidas
3. Non conteñen organismos xeneticamente modificados
4. Respetan o medio ambiente
5. Son moi saborosos
6. Conteñen máis nutrientes e vitaminas
7. Axuda a preservar a biodiversidade
8. Respetan aos animais
9. Preservan a vida rural
10. Son de calidade certificada

